CONTENTS

2015.5-16No.737

AD・表紙デザイン：若山トシオ
DTP：ベイス、ナギ
表紙写真：篠田麦也

特集担当者のおすすめ！

エレコムからミリタリーテイストを採り入れたカラーとオリジナリティあふれるフォルムが特長のハイレゾ対応イヤフォン『EHP-CH3000』が登場した。かつてのマイクロフォンがモチーフのデザインはまさに無骨そのもの。またザクっぽい色合いがグッとくる！　詳しくはP56を見るべし。

オーディオ趣味は底なし沼だ。しかし、その表層をすくい取るだけでも楽しめる、フトコロの深い趣味でもある。最近では、スマートフォンでハイレゾ音源を聴いたり、ブルートゥーススピーカーで好きな場所でお気に入りの音楽を聴いたり、さまざまなライフスタイルの中でデジタル音楽を楽しんでいる人々が増えてきている。その一方で、巷ではアナログレコードを見直す動きも活発だ。徐々に盛りあがりを見せているオーディオ界。そこで、今回のモノ・マガジンでは〝毎日の耳の滋養〟ともいうべき音楽とオーディオを大特集！　ハイレゾもアナログレコードもいい音を聴きたいという目的には変わりない。明日からの音楽趣味を３段階上げるギアとノウハウをズバリ紹介する！

編集部より◎商品は取扱説明書に従って正しい使い方をしてください。掲載価格は税込みの価格です。実勢価格は編集部調べの価格です。◎次号のモノ・マガジンは2015年５月16日（土）発売です。

CONTENTS.2

2015.5-16No.737

今月のイチ押し！

360度仮想現実を気軽に体験できるのが、『ボッツニュー』。手持ちのスマートフォンに専用VRアプリをインストールして、ボッツニュー本体にセットするだけで、目の前には無限の仮想空間が出現し、頭の動きに合わせて、視界が360度動くなんとも不思議な体験が楽しめる。例えば、スカイダイビングで空を駆け抜けたり、アイドルと妄想デートを楽しんだり……詳しくはP12を見てみよう。

編集部より◎商品は取扱説明書に従って正しい使い方をしてください。掲載価格は税込みの価格です。実勢価格は編集部調べの価格です。◎次号のモノ・マガジンは2015年5月16日（土）発売です。

デイパックの相棒

一人ひとりの背中に合わせて、リュックの背負い心地を調節できる、世界初の「SAシステム」の開発など、〝背負って行動する〟時の快適性を追求する英国のカリマー。リュックだけではなく、それを受け止めるハイスペックなジャケットも同様だ。肩部分はラグランスリーブを採用。縫い目が肩のラインを避けているため、リュックのハーネスとの摩擦からくる負担を軽減する。またベンチレーションとしても機能する各ポケットもショルダーハーネスやヒップベルトに干渉しないよう、ジップの位置を考慮したデザインだ。素材は優れた防水透湿性能をもつのが特長で内側がドライタッチ、一般的な2・5層生地と比較してもベタつき感が少ない。ビビッドなマルチカラーのほか、ベーシックなネイビー系など全6色展開。

文／井上清　写真／熊谷義久（WPP）

カリマー
ファントムジャケット
価格２万520円
機動性に優れた高機能レインジャケット。生地には防水透湿素材「PERTEX SHIELD」を採用。
㊐カリマージャパン
☎03-3221-6883
http://www.karrimor.jp/

KATHARINE HAMNETT LONDON × KARRIMOR SF

第2弾 別注モデル キャサリン ハムネット ロンドンとカリマーSF

キャサリン ハムネット ロンドンとカリマーSFのコラボによる別注モデル第2弾の登場だ。初回がアースカラーを基調としていたのに対して、今回は初夏に似合いのロイヤルエアフォースブルーである。パックの種類は2タイプある。カリマーSFの「セイバー30」（写真右）と「デルタ25」（写真左）である。容量的には5ℓの違いだが、縦型シルエットのセイバーに対して、デルタは涙滴型でイメージは大きく異なる。しかも、アウトドア用プロダクトで定評のあるカリマーによるミリタリーラインだけあって、カリマーSFは顔もいいが、パック機能がハードなつくりで信頼できるのだ。

キャサリン ハムネット ロンドンとカリマーSFによるダブルロゴ。本体素材はリップストップ。引き裂き強度と耐水性に優れる。
[セイバー30] 容量：30ℓ、サイズ：高さ55×幅30×マチ20㎝、重量：1.1kg
[デルタ25] 容量：25ℓ、サイズ：高さ50×幅30×マチ15D㎝、重量：1.2kg
取扱は５月上旬よりKATHARINE HAMNETT LONDON SHOP他、オフィシャルオンラインショップ&ZOZOタウンにて。
㊐キャサリン ハムネット プレスルーム
☎03-5784-3327　http://www.katharinehamnett.jp/

Delta 25 価格2万5920円

Sabre 30 価格2万520円

ミリタリーラインに新風を送る。

Tasmanian Tiger First Responder 2
タスマニアンタイガー ファーストレスポンダー２

価格６万9120円

メディパックならではの臨機応変な対応能力を有する。

ドイツのタスマニアンタイガーは、ミリタリーおよびセキュリティのプロ向けにパックをつくってきたブランドだ。ここにある「ファーストレスポンダー2」のパックは、まるで船箪笥である。抽き出しこそないものの、収納部は細かく区分され、ポケットや固定バンドや透明ポケットが用意されている。使いたいものを迷いなく取り出せるようになっている。このモデルは、簡易野戦病院での使用を想定しており、兵士が持つファーストエイドキットや前線の衛生兵ではできないより高度な手当を可能とする。質、量ともに充実した薬品、医療機器の収納が可能だ。また、ドイツ連邦軍にも採用されている。

素材：コーデュラ700D、容量：40ℓ、サイズ：高さ56×幅37×マチ24㎝、重量：3.9kg、色：カーキ
㊐トランパーズ
☎03-5380-8306
http://www.tasmaniantiger.jp/

フランスから日本へ

サクラを感じるロゼ・ワイン

写真／熊谷義久（WPP） 文／モノ・マガジン編集部

特別プレゼント!! 12名様にお届け!!

親日家でもあるパヴロさんから、今回特別に読者プレゼントを頂戴した。ご希望の方はP.167の要項に沿って、①の希望を「SAKURA2014」とご記入下さい。

フランスはワインの名産地ブルゴーニュから

パヴロさんの畑

ブルゴーニュ地方のマランジェで、"ドメーヌ・シュブロ"を手掛けるワイン生産家のパヴロさん。彼の手掛けるワインは高い評価を受け、日本の愛好家たちから評判になっている。

見る者を魅了する艶やかな桜色のロゼ・ワイン。これは世界的にもワインの名産地として知られるフランスのブルゴーニュ地方のワイン生産家・パヴロ氏が手掛けたワインで、その名も「SAKURA」。このワインが生まれた訳にはとある物語があった。パヴロ氏の奥様は日本人のかおりさん。彼女から聞いた日本の桜の美しさに魅了され、パヴロ氏はこのワインを作る事を思い立ったという。しかもこのロゼ・ワインは単なるロゼ・ワインではなく、特別に作られたキュベ。ロゼは通常、キリリと冷やして夏場に飲むワインだが、このワインは風薫る季節に屋外で飲むのにぴったりになるように調整されているのが特長。桜の余韻を楽しみながらも良し、今まさに花盛りの地域では桜を愛でながら飲むにもまた良し。日本の酒宴を彩ってくれるロマン溢れるワインなのだ。

日本の皆様に是非！

奥様のかおりさん（写真左）が以前から秘めていた"日本の桜をイメージしたワインを作りたい"というアイデアを聞いたパヴロさんは、その美しい情景を思い浮かべながらワイン生産に取り組んだという。

SAKURA2014

品種はピノワール100%で短期間寝かせた後、古い樫の樽で発酵、熟成させている。味はまろやかにして芳醇。鳥の胸肉や、燻製サラダ、魚介のブイヤベースなどと合わせるのに最適。もちろん、和食との相性も抜群だ。価格3132円
㊐オーレ・ジャパン☎03-6712-2061 http://www.olet-japan.com/

文／下川冬樹 写真／油科康司（WPP）

ジョナサン35周年目のアニバサリー的メニュー

今年35周年を迎えたジョナサンで目下、好評開催中なのが日本全国各地の厳選素材を集めた「ニッポン、ジョナサン、ごちそうさん」フェアだ。ジョナサンといえば素材へのこだわり、食文化の発信をコンセプトに、これまでも希少性の高い日本の食材を積極的に紹介しているが、そんなジョナサンが今回、フェアのために選んだのが写真で紹介している5品。鮮烈な美しい色に惚れ惚れする赤身ステーキも魅惑的だが、モノマガが注目したのが秋田・稲庭うどんと、この3月に国定公園に指定されたことでも話題の鹿児島・甑島（こしきしま）産のきびなごだ。

稲庭うどんは日本三大うどんのひとつで、江戸時代から350年受け継がれる伝統技術を大切に1本ずつ人の手でつくり続けている。約30工程を3日間かけて丁寧につくられるが、それも手のべめんの命である独特のコシ、のど越しのよさを追及するため。一方、甑島産のきびなごはジョナサンがおよそ30年前から提供しているメニュー。唐揚げにしたきびなごをサラダに添えているが、一品でもおかずになるアイテムとして不動の人気を誇る。実に島の漁獲量の多くがジョナサンに供給されているが、甑島では漁の際に入網時間を制限するなど、きびなごの鮮度にこだわり続けている。そんな厳選食材の結集に「ジョナサン35年のこだわりを体現できました」とメニュー開発担当・御園博さんも自信満々。さっそく、このGWにジョナサンの提案する"食べるトラベル"に出かけてみてはいかが!?

国産牛の赤身ステーキ 価格1726円

ヘルシーで肉の味を楽しめる赤身肉を常時提供。「産地リレー方式と、グリドルで焼いた後3分間寝かせ、肉のなかにうまみをとどめています」とメニュー開発担当・御園博さん。

全国の極上牛がリレー形式で登場！

秋田無限堂 稲庭うどんのしそ薫るジェノベーゼ 価格970円

稲庭うどんをしその香り豊かなソースと絡めた冷製パスタ風のアレンジはまさにジョナサンならでは。生ハム、野菜と一緒にどうぞ。

各地の生産者たちとがっちりタッグ！

試食会には稲庭うどんを提供する秋田の無限堂・大島千明社長（写真左）と、きびなご提供の甑島漁業協同組合・里加工センターの大良一徳工場長（同右）も駆けつけ、すかいらーく谷CEO、御園さんと4人でガッチリ握手。

陸奥湾産子持ち帆立のグリル&ハンバーグ 価格1186円

人気のハンバーグに、甘みがギュッと濃縮された帆立のグリルを添えて。帆立が子持ちであるのもポイント。食欲そそるガーリック醤油仕立て。

本誌記者も実食!!

350年の伝統技術・手綯製法でつくられた稲庭うどんのコシが凄い！ ツルツルいけちゃいます！

秋田無限堂 稲庭うどん 比内地鶏のつけ汁仕立て&しらすの2色丼 価格1294円

コシが強く、のどごしもなめらかな秋田無限堂の稲庭うどんを、比内地鶏入りのコクのあるゴマ味噌つゆと、だしのきいた麺つゆの2種類で味わう贅沢メニュー。個人的にはさっぱりさとガッツリさが共存したゴマ味噌つゆがオススメ。愛媛県産のしらすをのせた丼も、うどんと一緒に箸すすみまくりだ。

クセのないうコリコリ食感の真鯛と、口のなかでプチプチ跳ねるきびなごの感触がサイコー！

長崎産真鯛 焼き鯛めしの出汁茶漬け膳 甑島産きびなごサラダ・漬物つき 価格1294円

刺身でも食べられる長崎産の新鮮な真鯛を、そのうま味をより楽しむためにあえて店でひと手間かけた鯛めし仕立てに。出汁をかけると、お茶漬けとしてふたつの味が堪能できる。奥に控えるきびなごサラダも、やや甘みを含ませたタレによって、より唐揚げにしたきびなごの味が引き立つ仕上がりに。

ハイレゾの良さを知るには歌謡曲を聴くべき

音楽を愛するアナタ、正直、歌謡曲を甘くみていないか？ 一度、ハイレゾで聴いてみなはれ。魅惑の80'sアイドル試聴会へようこそ！

ハイレゾと美音の仲間たち 音楽偏愛主義

※ジャケット写真はソニー・ミュージックダイレクト提供

写真／北原薫　文／下川冬樹

松田聖子を試聴

シビレル……

mora2014年間総合ランキング ハイレゾアルバム部門

1.「XSCAPE」マイケル・ジャクソン
2.「THE BEST "Blue"」Kalafina
3.「ベスト・コレクション〜ラブ・ソングス＆ホップ・ソングス〜(MQS)」 中森明菜
4.「ハイレゾクラシック the First Selection」 Various Artists
5.「THE BEST "Red"」 Kalafina

目の前に松田聖子出現!?

某量販店のハイレゾ体感コーナーで、何気に聴いた松田聖子の「赤いスイートピー」にシビレまくってしまった、'80sラブなエムエーワン男。正直、ハイレゾといえば、クラシックやジャズだと思っていたが、歌謡曲も大アリだ！ というわけで、楽曲を配信するmoraのアテンドでソニーの視聴室にて、松田聖子試聴会を体験。記念すべき、デビュー曲「裸足の季節」を筆頭に往年の名曲6曲をハイレゾ音源で堪能した。各曲の詳細はキャプを参照してほしいが、情報量の多いハイレゾで聴くと、彼女の高く伸び上がる解像感あふれるボーカルや、そのリアルな息づかいにイチイチうっとり。あたかも松田聖子が目の前で歌っているかのような錯覚に悦びを覚えた。レーベルとしてデビュー当時から彼女の音楽活動を支えてきたソニー・ミュージックだが、「聖子さんの歌声の変化や、演奏している楽器それぞれの音が全部聴こえてきます」（ソニー・ミュージックダイレクト　鈴木則幸さん）など各担当者もついつい熱血トーク。あの頃は聴こえてこなかった松田聖子サウンズの真実をハイレゾで感じてみないか？

The 9th Wave（全10曲）
価格3200円
尾崎亜美や吉田美奈子ら女性作家陣を起用した11枚目のアルバム。1985年発売。"独身最後のアルバム"とも話題になったが、大人への変化を感じさせるやわらかなサウンドに癒される。

SQUALL（全10曲）
価格3200円
デビューシングル「裸足の季節」や、2ndシングル「青い珊瑚礁」を収録した1980年発売のデビューアルバム。若い彼女がのびやかな声で一生懸命歌っている様が伝わる。

風立ちぬ（全10曲）
価格3200円
歌手としてのターニングポイントになった作品で、1981年発売。なかでも収録の「風立ちぬ」はすべての楽器の音が聴こえ、ボーカリスト・聖子の成長も伝わるハイレゾ・イチオシ曲。

HAP-Z1ES
今回、使用したのが以下システム。こちらはPCからの自動転送も含め、抜群の安定感を誇るハイレゾ対応HDDオーディオプレーヤー。価格22万6800円。

TA-A1ES
上のHAP-Z1ESとぜひセットで合わせたいのがこちらのステレオアンプ。専用ヘッドフォンアンプも搭載されていて使い勝手がいい。価格22万6800円。

SS-AR1
今回の視聴に使用したソニーの最高級トールスピーカー。さすがは試聴ルームだが、情感豊すぎる音質に脱帽。価格91万8000円（1本）。

「ハイレゾはぜひ、スピーカーで鳴らして聴いてほしいですね」（ソニーマーケティング・榎本征男さん）。

「松田聖子さんはソニー・ミュージックの技術の歴史です」（ソニー・ミュージックダイレクト 鈴木則幸さん）。

ハイレゾ音源は"mora"で配信中!!

http://mora.jp

配信楽曲数約560万曲、そのうち現時点でハイレゾ音源を約8万曲を提供する音楽配信サイト。アーティストや楽曲の魅力をあますことなく伝えるため、さまざまなイベントも展開。ちなみに、松田聖子のレコーディング秘話もWeb掲載されているので、ぜひ、ご一読を！

スマホ　PC

Pineapple
価格3200円
僕らの青春「赤いスイートピー」が収録された5枚目のアルバム。1982年発売。あたかも目の前で当時の聖子ちゃんが歌っているかのような「赤いスイートピー」にはマジでシビレる！

Canary（全10曲） CSCL-1272 価格3200円
15枚目のシングル「瞳はダイアモンド／蒼いフォトグラフ」などを収録した、バラードの多いアルバムで1983年発売。やわらかで広がりのある聖子サウンズをハイレゾでリアルに堪能できる。

（オーディオ）㊐ソニー買い物相談窓口☎0120-777-868

小泉今日子を試聴

サイコー！

HD-Music.2014年間総合ランキング ハイレゾアルバム部門

1.「シングルコレクション プラス『ハチポチ』」坂本真綾
2.「MBS・TBS系TVアニメーション マクロスF（フロンティア） O.S.T.1 娘フロ。」 菅野よう子
3.「ロックンロール・ハネムーン」 くるり
4.「COVER 70's」 柴田淳
5.「COWBOY BEBOP」 シートベルツ

ナマの打楽器の音が凄い！

続いてはもうひとりの'80sアイドルの代表・キョンキョンのハイレゾ音源を聴きに、長らくレコーディングで小泉サウンドに携わってきたビクタースタジオへ。なんと、当時、レコーディングエンジニアを務めていたビクターエンタテインメント・高田英男さんのアテンドで、「真っ赤な女の子」をはじめ、当時の大ヒット曲6曲を試聴室でリスニングした。髪型やファッションも含め'80年代カルチャーをけん引したキョンキョンだが、楽曲も超パワフルで個性的。「'80年代はインパクトのある派手な音が求められていた時代。各楽曲のコンセプトが明確で、音の方向性にもブレがありません。ハイレゾで聴くと、とくに低音域の量感がしっかり出て、CDではややキツめな印象が、より素直でやわらかく心地よい音に聴こえてきます。当時の空気感は時代を超えても……なるほどね、という音」と高田さんもご満悦だ。なかでもナマの打楽器が収録されている楽曲は、音にうるさいオーディオツウのハートもワシづかみ必至。新鮮、発見、感動ありのキョンキョンサウンドに明日への元気をもらってちょうだい！

真っ赤な女の子 価格540円
ショートカットのジャケ写が懐かしい。大胆にイメチェンを図った人気の高い曲で1983年発売。まずはキョンキョンのパワーに圧倒されるが、ハイレゾで低音がイイ感じにボリューミーに。

渚のはいから人魚
価格540円
1984年発売の「チリン♪チリン♪」のはじまりが懐かしい、初オリコン1位獲得曲。この楽曲でNHK紅白歌合戦に初出場を果たした。ゆとりのある低音に奥行き感のある弦の音が聴きどころ。

なんてったってアイドル
価格540円
キョンキョンのアイドル史のなかでもエポックな作品で社会現象にもなった。1985年発売。作詞は秋元康が担当。ライブ感あふれるボーカルと、やわらかくなった楽器の音を堪能して！

A-K905NT + LS-K901
手軽にハイレゾを楽しむ環境としてオススメなのが、Kシリーズ「A-K905NT」（実勢5万5000円前後）と「LS-K901」（実勢2万3000円前後）。㊐JVCケンウッド☎0120-2727-87

彩速ナビ MDV-Z702
初のハイレゾ対応オールインワン・カーナビ。マスター音源に迫るリアルな楽曲再生はドライブに必須！ クルマのなかをコンサートホールに！ 実勢15万円前後。㊐JVCケンウッド☎0120-2727-87

「昨年から20代、30代にもハイレゾが好評です。キョンキョンはオススメです」（ビクタースタジオ・高橋浩さん）。

「ハイレゾでキョンキョンサウンドが自然にしっかり聴こえてきます」（サウンドプロデューサー・高田英男さん）。

木枯しに抱かれて
価格540円
1986年発売の井上鑑がロックアレンジした高見沢俊彦提供の楽曲。映画「ボクの女に手を出すな」主題歌。ドラムをはじめ、ハイレゾ化で心地よくなった本来の打楽器の音が楽しめる。

Fade Out
価格540円
音楽的におもしろいのが、近田春夫が当時、ハウスミュージックを大胆に取り入れたこちらの楽曲。1989年5月。タイトな音のグループ感やベースの太いサウンドが、ハイレゾでより新鮮に。

あなたに会えてよかった
価格540円
大ヒットドラマ「パパとなっちゃん」の主題歌で、1991年発売。小林武史が作曲、プロデュースをてがけミリオンヒット。'80年代とは正反対の午前中のキョンキョンの優しいボーカルに癒される。

ライター下川
聖子ちゃん＆キョンキョンの試聴とあって、今回ばかりは正装にて。同日の午前午後で2つの試聴会を体験して幸せな1日だったなぁ。

ハイレゾ音源は"HD-Music."で配信中

http://hd-music.info/

これからハイゾレにディープにはまりたい読者諸兄に朗報！ "レコーディング"でご存知、ビクタースタジオが運営するHD-Musicでは「ビクター春のハイレゾまつり」キャンペーンを好評開催中。ビギナーに最適なハイレゾ入門解説ムービーも公開。まずは、サイトを訪れてみて！

ハイレゾ再生の第1歩 ハイレゾプレーヤー

ハイクオリティな音源ファイルを再生可能な、新世代のモバイルプレーヤー。アンプのドライブ力も高く、単体でもサウンドはリッチ。

ティアック

TEAC
HA-P90SD

オープン価格（実勢７万7000円）
問ティアックAVお客様相談室
☎0570-000-701

プレーヤーとしてもアンプとしても使える2WAY機

数あるハイレゾプレーヤーのなかでも、マルチな使い方ができるのが『HA-P90SD』だ。単体で使うとPCMは192kHz/24bitまで、DSDは128（5.6MHz）までのハイレゾ音源がネイティブ再生できるプレーヤーになるが、iOS/Android/PCとの接続機能もあり、スマホのストレージに保存したハイレゾ音源を鳴らすポータブルアンプとしても運用できる。ディスクリート構成のヘッドフォンアンプ部は、最大600Ωまでのプロ仕様ヘッドフォンもドライブできる駆動力があり、４段階のアッテネータ／２段階のゲインでパワーを調整可能だ。電力消費が激しいDSDでも最大６時間の連続再生が行えるほど、バッテリーはタフ。求められる機能をすべてつぎ込んだ汎用性の高いモデルだ。

SPEC
対応ファイル形式：DSD、PCM、FLAC、WAV、AAC、MP3　対応メディア：microSD（最大128GB）　入力端子：USB A／USB microB／光／同軸デジタル／アナログステレオミニ　出力端子：ヘッドフォン／デジタル　電池持続時間：約６時間　サイズ：高さ69.6×幅21.5×奥行123㎜　質量280g

ボディ各所に物理的コントローラを装備。画面を見ずとも操作できる仕様になっている。

アステル＆ケルン

Astell&Kern
AK240 Stainless Steel

価格38万4000円
問アユート サポートセンター☎0570-002-220

ケースの素材の違いが音にも影響するという事実

直販価格で29万円というプライスに驚き、その音を耳にしてさらに驚愕するオリジナル『AK240』との違いは、ケースの素材のみ。内部構造は一切変わらず、オリジナルモデルのジュラルミン削り出し筐体＋カーボンプレート＋ゴリラガラスから、『AK240 Stainless Steel』はステンレススチール＋カーボンプレートを身にまとうようになった。マテリアルを変えての限定モデル？　それは違う。あくまでサウンドをより引き締め、リファレンスモデルとしての立場を明確にするための施策だ。特に変わったのが低域。早弾きのベースの動きも目に見えるかのようで、腰を落としたかのような安定感が生まれている。中高域の明瞭感も増している。他の素材だとどんな音になるのだろうか。気になってくる。

レザーの専用ケースが付属する。ケース装着時も操作性は高いままコントロールできる。

モダンな現代建築かそれともオブジェか。ライカカメラのデザインを手がけたデザイナーの手によるスタイリングはインパクト大。

AK240
クラシックを聴くならAK240 Stainless Steelがいい。しかし華やかさではオリジナルのAK240も負けてはいない。

SPEC
対応ファイル形式：DSD、PCM、FLAC、WAV、AAC、ALAC、MP3　内蔵メモリ：256GB　対応メディア：microSD（最大128GB）　入力端子：USB microB　出力端子：ヘッドフォン／デジタル／バランス　電池持続時間：約９時間　サイズ：約幅66×高さ17.5×奥行107㎜　質量275g

写真／篠田麦也　文／武者良太

アイバッソ　オーディオ

iBasso Audio
DX-90j

写真／北原 薫

オープン価格（実勢５万円前後）
問iBasso Audioカスタマーサポート
☎03-6367-5691

SPEC
対応ファイル形式：DSD、FLAC、WAV、AAC、ALAC、MP3　内蔵メモリ：8GB　対応メディア：microSD（最大128GB）　入力端子：USB microB　出力端子：ヘッドフォン／デジタル／ライン出力　電池持続時間：約8.5時間　サイズ：幅64×高さ17×奥行100㎜　質量：140g

男の道具感が伝わってくる、いい意味で地味なスタイリング。インターフェースの数も種類も必要充分だ。

コストパフォーマンスに優れた実力派

10万円超えのモデルが多い中、『DX-90j』の実勢価格は５万円台とリーズナブルだ。その分、機能面が落ちるのでは……という心配は要らない。DSDは2.8MHz（DSD64）、PCMは24bit／192kHzまで対応しており、スタンダードなハイレゾ音源は手を加えずに鳴らせる。DACも I/Vコンバーターもアンプも左右独立と凝った作りで、アンバランス接続専用ながら高いセパレーション性能を誇っている。女性ボーカルの歌声は鳥肌まったなしだ。

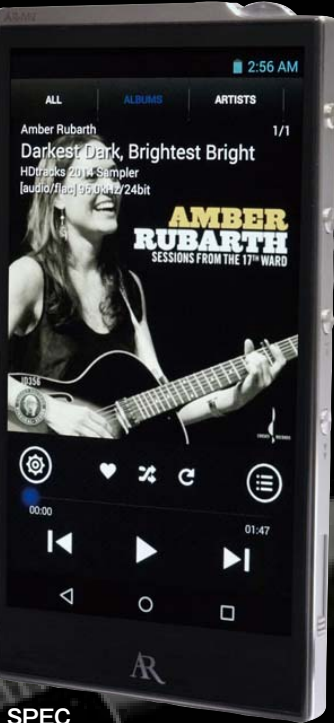
アコースティックリサーチ

Acoustic Research
AR-M2

価格14万9040円
問フロンティアファクトリー
http://www.acoustic-research.jp/

USB-OTGストレージ対応。大容量の外付けHDDと組み合わせて、据え置きのプレーヤーシステムを構築できる。

一見してスマートフォン実はハイエンドプレーヤー

薄いボディに全面タッチパネル。インストールされているOSはAndroidだし、起動したときの画面もプレーヤーが優先されるとはいえAndroid的。一見してスマートフォンかと思ってしまう。ところがサウンドはプロフェッショナルライクなモノだった。『AR-M2』にプリインストールされているプレーヤーは、Android内部のデジタルミキサーを通さず、DDC&DACがデコードした音を直接アンプ回路に届けることが可能ゆえ、Androidベース機とは思えないほど高音質だ。

SPEC
対応ファイル形式：DSD、FLAC、WAV、AAC、ALAC、MP3　内蔵メモリ：64GB　対応メディア：microSD（最大128GB）　入力端子：USB microB　出力端子：ヘッドフォン／ライン出力　電池持続時間：約９時間　サイズ：幅70×高さ15×奥行136㎜　質量：240g

ソニー

SONY
NW-ZX2

オープン価格（12万9000円前後）
問ソニー買い物相談窓口☎0120-777-886

SPEC
対応ファイル形式：DSD、FLAC、WAV、AAC、ALAC、MP3　内蔵メモリ：128GB　対応メディア：microSD（最大128GB）　入力端子：Hi-Speed USB／WM-PORT　出力端子：ヘッドフォン　電池持続時間：約43時間（FLAC）　サイズ：約幅65.1×１高さ8.5×奥行131.2㎜　質量：約235g

電源、ボリュームはボタン式。アルミ削り出しフレームのメリットを活かして、大口径で押しやすいボタンを美しく埋め込んでいる。

ヘッドフォンプラグとの接触性に優れた真鍮切削パーツをヘッドフォンジャックに採用。

傷がつかないように使っていくには、オプションの専用レザーケースに収納するといい。厚手のカバーでディスプレイと背面を守ってくれる。

底部に大型パーツを集中させることで、隆起する部分を限定。片手でホールドしやすいエクステリアになった。

満を持して送り込まれたオーディオのソニーの刺客

先陣を切ってハイレゾムーヴメントを牽引するソニーは、誰でも手に入れられる低価格帯のハイレゾウォークマンを中心にリリースしてきた。しかし次々と海を越えてやってくる海外メーカーには負けられないと感じたのか、ついに実勢価格12万円台のハイエンドモデルを戦場に投入してきた。ウォークマン史上最高音質を実現した『NW-ZX2』は、大型で安定感の高いヘッドフォンジャックや大型の音響パーツを内包するアルミ削り出しフレームを採用。コスト高となっても妥協はなし。さすが"オーディオのソニー"と言えるだけの作り込みをしてきた。輪郭を太くしっかりと描く傾向があり、音の粒立ちがいい。フルデジタルアンプ・S-Master HXとアップコンバート機能・DSEE HXにより、MP3音源も活かせるのが嬉しい。96kHz/24bitのクオリティをワイヤレス転送できるLDAC技術にも注目したい。

写真／北原 薫

美し(うま)&旨し国を再発見。 イタリア〜ン、トレビア〜ン!

魅惑のイタリア新事典

イタリアといえば、美食の国である。美景の国でもある。人は陽気だし、クルマや自転車など、作るモノだって美しい。日本では1980年代〜'90年代はじめ、いわゆる「バブル時代」には"イタメシ""イタ車"がカッコよさの象徴だった。ところがそのステレオタイプな「イタリア」の取り入れ方では、本当の魅力には気付けなかったはずだ。ときは2015年、ミラノ万博で再び世界から脚光を浴びるイタリア。まずはここで魅惑的なイタリアの一端に触れ、今こそ「そうだ、イタリア行こう!」と膝を打っていただきたい。

写真/田口陽介　文/安藤政弘、モノ・マガジン編集部

esposizione【エスポズィッツィオーネ】; 博覧会

ミラノに世界中の"食"が会す

イタリア最大の都市、ミラノでいよいよ万博が始まった。万博が同地で開催されるのは、特別博を除けば実は2回目。1回目は約100年前、1906年のことだ。これは、アルプス山脈を貫く当時世界最長のシンプロントンネル完成を祝賀して行われたもので「交通機関」をテーマとしていた。2015年、世界の状況は大きく変化している。世界的な食糧難が叫ばれる中で「地球に食料を、生命にエネルギーを」を標榜。"美食の国"ならではの発信、運営が期待されるところだ。

【開催情報】
ミラノ国際博覧会
開催地:イタリア・ミラノ
会期:2015年5月1日〜10月31日
参加国等:148カ国・地域・国際機関(2015年1月時点)

ニッポンは最大規模で堂々出展!

食文化はイタリアに負けず劣らず豊かな日本。参加国中最大規模のブースは6つのシーンに分けられ、展示のほかワークショップ、パフォーマンスなどによって、多様な食と「いただきます」「ごちそうさま」の精神といった日本ならではの食文化を世界に届ける。ちなみに特別大使を務めるのは、働き者のハローキティ。

注目ブースのひとつが、デザイナーの佐藤オオキ氏によってディレクションされた「クールジャパンデザインギャラリー」。日本全国の伝統工芸製造技術と、佐藤氏のデザインが融合し"クール"なプロダクトに生まれ変わった工芸品の数々が、「陰翳礼讃」をモチーフとした食卓に並び、日本の技術をアピールする。

italiano【イタリアーノ】; イタリア人

大事なものは一に家族、二に恋愛、三にオシャレ。

1日に3回着替える。夏休みは大人も3週間は取得する。

生涯現役、高齢になってもナンパは当たり前♥

ほかの地域の人との結婚は"国際結婚"感覚。

Buon giorno!

クルマの教習は路上教習からスタート!

州単位での帰属意識が強い。

ポケットチーフをした"ちょいワルオヤジ"はほとんど見かけない。

「休む」権利を大切にするが約束の時間にはルーズ……

部屋の掃除は大好きだが街の美化には疎い……

知ってるようでよく知らない

イタリア人のホントのところ!?

オシャレで陽気、美食家で恋愛にも強いオールラウンダー。それがニッポンにおけるイタリアーノのイメージだ。ローマで生まれ育った料理研究家でモチベーション・スピーカーであるベリッシモ・フランチェスコ氏に真偽のほどを直撃した!

「イタリア人はとても楽天家で世話好き。それに男女ともに情熱的だから、90歳のおじいちゃんが80歳のおばあちゃんをナンパしてもだーれも驚かないよ。男は女性に花を贈る? 嘘じゃないけどそれは、複数いるガールフレンドの中で『キミは特別』と思わせるためのテク。間違えないでよ(笑)。自分のプラスになることが優先されるから、ファッションと部屋の掃除は好きだね。みんながオシャレというのはホント。コーディネートも考えて朝昼晩の3回は着替えるね。でも、シャツの衿を胸元まで開いて着るちょいワル系の着こなしは、いったいいつの時代のイタリアンスタイルなの!? 私も知りたい! 約束の時間にいい加減? それは大当たり(笑)。ただ日本人も終業時間を守らずいつまでも仕事をしているでしょ。そういう"ルーズさ"では似ているんじゃない?(笑)。あとイタリアは、国の一員というより州の一員であることに誇りを持っているね。例えばサッカーならイタリア代表より地元チームの試合の方が大事だし、ローマの女性がミラノの男性と結婚したら国際結婚と同じようなものだよ! もちろん州によって文化も料理も変わる。実はパスタとピザだけじゃありませんよ、イタリアは。魅力はひと言ではい い尽くせない! だから旅行すると面白いんだよね」

ベリッシモ・フランチェスコ氏
料理研究家
1979年、ローマ出身。2001年に来日し、東京で暮らしながら、お洒落な料理研究家としてイタリアと日本の文化の架け橋となり活躍。クッキングショーや全国講演、トークショーも行っている。また、タレントとしても多数のテレビ番組に出演。

cinema【チーネマ】; 映画

「イタリアは呼んでいる」

2014年に米国で単館上映されたところ評判となり一気に全米公開、ロングランを記録したヒット作。Bunkamuraル・シネマほか全国順次ロードショー。

つかの間のDolce Vitaを連れてくるのはいつだって映画だ

イタリアを舞台にした映画は枚挙にいとまがない。アナタはどの作品を思い出すだろう。『ローマの休日』か『ニュー・シネマ・パラダイス』か、フェデリコ・フェリーニの『道』、はたまた『自転車泥棒』か……。イタリア映画はときに甘くときに苦く、市井の人々の悲喜を克明に表現しながら、イタリアの陰と陽を映し出してきた。さて今、どの作品を選ぼうか。いずれも名作揃いなのだが、何度も言おう、今日イタリアで人々は美食を堪能し、Dolce Vitaに酔いしれている。美味しい映画を通じて、ここニッポンにいながらそのご相伴に預かろうじゃないか!

ピエモンテのワイン畑からカプリ島まで。ミニクーパーは英国の中年男ふたりを乗せて、イタリアの田舎町を駆ける。極上のイタリア郷土料理と、アマルフィ海岸などの絶景。キャリアと人生の岐路に差し掛かる中年男ふたりの焦り、悲哀、いささか暑苦しいほどのユーモアと毒舌が、ピリリと効くスパイスだ。

これを食わずしてイタリアを語れるか！
ピザとパスタの進化論

言わずと知れた、イタリアの国民食である。日常生活に根ざしているからこそ、そこには物語が生まれる。小誌連載「モノ進化論」でおなじみ、原 克教授による進化論スピンオフ版でしばし、〝マンマの味〟に思いを馳せたい。

cucina【クチーナ】;イタリア料理

いにしえのファストフード

「ピザは、熱いうちが美味しい。冷めたピザなんかまっぴらだ」。

米国ポピュラー系科学雑誌『ポピュラー・メカニクス』1973年２月号は、宅配ピザの愛好家たちの、こんなワガママに応えている。

今般、気のきいたグッズが、市場にあらわれたというのだ。新製品を報じる短信記事は、「冷めたピザよりひどいものなど存在しない」と題されている。かなり大仰な台詞だ。なるほど、表題は少しばかり大げさだが、そこは科学雑誌のこと、新製品の技術については正確にレポートしている。件の新製品とは、サルトン社製の電熱プレート「ホットピザ・キーパー」というらしい。ピザ専用のホットプレートといった風情だ。

記事にいわく、「ピザというのは、食べ進んでも、熱々のままでなくてはならない」。この専用プレートを使えば、「最後のひと切れまで、数時間ものあいだ熱いままで、香りも失われない」らしい。というのも、電熱プレートは「完全なサーモスタット制御」だからだ。実用記事のことである、もちろん価格も忘れない。「市価14ドル95セント」。いつまでも熱々のピザが食べられるとなれば、けっして高価ではないというところか。

なんの変哲もない新製品と、それを伝える凡庸な科学記事。しかし、この些細なテキストを成立させている言説の枠組みは、けっして些細でも、凡庸でもない。

歴史をひもとけば、ピザは元来、家庭料理だったというよりも、たとえば屋台販売のように、外食用に街路に登場したものらしい。つまりは、いにしえのファストフードだ。だから、ピザをめぐる食の作法も、家庭料理のそれとは違い――ときに立ち食い、ときに出前や配達、ときに間食などなど――町角や仕事場など公共空間におけるそれを本源とする。プライベートな晩餐などとは違い、食卓に座って食べるのとはちがった哲理を旨とする。

『Popular Mechanics 1973-2』

だから20世紀のピザは、近代都市空間との関係性においてしか語れない。職住接近が崩壊した時代、都市の食は、家庭の団らんを脱し、個食へとむかい、孤食へとむかう。モダンライフの指標として、やむをえぬことかもしれない。

孤独な宅配ピザの愛好家。よしんば冷めたピザであっても、語らいのなかのピザは、また格別だろうに。

いますぐ駆け込みたい、ここぞピザの名店

東京で一番のナポリピッツァが食べられると評判の「マッシモッタヴィオ」。ピッツァ職人のマッシモさんは生地、のばし方、温度の３つが完璧でないと、おいしいピッツァにはならないと語る。生地の材料は小麦粉と水、塩だが、肝となる小麦粉はマッシモさん自らがブレンドしている。発酵して膨らんだ生地は手早く均一にのばされ、具を載せて窯の中へ。この窯も、なんとマッシモさんの自作。水分が多めの生地を約450℃の高温で一気に焼き上げるため、小型で燃焼効率のよい窯を造ったのだ。焼きたての生地は、もっちりと弾力がありながら、ふわっと柔らかな食感。噛みしめると小麦粉の旨味が感じられる。マルゲリータのほか、ピッツァは全40種。毎週通うファンがいるのも納得だ。

マッシモッタヴィオ
東京都杉並区永福町4-4-4 モリスビル
☎03-6802-7648
㊔平日11:30〜14:00LO/18:00〜21:30LO、土日祝11:30〜15:00LO/17:30〜21:30LO
㊡水曜（祝日は営業、翌日休業）

ナポリの伝統を守り、昔ながらの技法で作り上げるピッツァが人気の店。ピッツァのほかにもパスタやリゾット、ローストチキンが評判だ。パーティコース（3000円〜）もある。

シェフ／マッシモッタヴィオ・ミニクッチ
1970年ナポリ生まれ。ナポリやロンドンのピッツェリアを経て'99年に来日。赤坂や京都で腕を揮う中で“マッシモのピッツァ”が注目される。2011年に自身の店をオープン。

上はマッシモさんお勧めの「マッシモッタヴィオ」2800円。厚めにスライスしたパルマ産生ハムが贅沢に盛られる。中央は１番人気の「マルゲリータ コン ブファラ」2250円。

20世紀のアポリア

1930年代、米国の家庭雑誌に毎号、美しい新婚カップルが登場した。食卓のふたりは、ハリウッド映画のように見つめ合う。

夫は言った。「素晴らしいスパゲッティだったよ！　ソースが絶品だね！　お袋の味だ！」。新妻は、大切な秘密を明かすように、そっとつぶやいた。「あなたには、嘘をつきたくないの。あのスパゲッティは調理済みなのよ」。「温めて出すだけでいいの」。若い夫は、妻の正直さも合わせて、ますます彼女の「お袋の味」が好きになった。

そんな幸福な食卓シーンを背景に、宣伝文は謳いあげた。「家で作るスパゲッティよりも、断然美味しい！」。「ママが作ってくれた味は」「幸せだった少年時代とともに、男性の記憶に残っているのです！　フランコ・アメリカンとご用命下さい。絶妙なソースのおかげで、『億万長者』の料理のできあがり！」。調理済みスパゲッティ・ソース缶詰「フランコ・アメリカン・スパゲッティ」です。

『Good Housekeeping 1934-9』

20世紀、スパゲッティの歴史に、根本的に新しい一幕が加わった。調理済み加工食品のアポリアである。缶詰スパゲッティは、近代技術が生み出す大量生産品である。しかし、それでいて、みずからは「お袋の味」であると標榜する。これは矛盾だ。なぜなら、お袋の味は一回性のものだ。

『Better Homes & Gardens 1941-3』

それに対して、大量生産品とは反復性のものであり、複数性のものである。本来、両者はなじまない。したがって、お袋の味を名のる大量生産品はそれ自体、自己矛盾である。これは一体どうしたことか？　もちろん、これは大量生産品ならではの矛盾である。科学的知見と最新技術を活用してできあがった最高級のスパゲッティソースが、実は、その高品質の係数として「自家製」という尺度をもちだしているからだ。大量生産品であるにもかかわらず、「自家製のコクがあり、そのきめ細かさは自家製以上」であると謳いあげているからだ。

20世紀、食の神話は二層からできている。かたや「お袋の味イデオロギー」という固有性、かたや「大量生産品」という反復性。この両者が一体化する。20世紀ならではのできごとだ。おなじスパゲッティでも、19世紀までの伝統的なそれとは内部構造が根本的に違うのである。

いますぐ駆け込みたい、ここぞパスタの名店

「本場イタリアのバールの雰囲気そのもの」と、昼夜を問わず賑わいを見せる「デルソーレ」。バールとは、日本では“気楽な酒場”といった位置付けで、軽いツマミからガッツリ料理まで多彩なメニューが揃っている。なかでもイタリア各州の料理フェア（月替わり／５月はマルケ州）は必食。現地のレシピをもとに郷土色溢れるパスタも登場する。定番パスタも本場さながらでオイルベース、トマトソース、クリームソースなど常時ラインナップ。そもそもパスタとは「小麦粉などを水で練ったもの」。ゆえに、さまざまな形状で種類も100以上。デルソーレではフェットチーネやリングイネ、スパゲッティ、ペンネなどを、合わせるソースに応じて使い分けている。

シェフ／口脇俊平
1979年生まれ。「夏場にはバジルソースのジェノベーゼもおすすめです」と、同店でもっともパスタに力を入れるシェフとして知られる存在だ。

デルソーレ 六本木店
東京都港区六本木6-8-14
Patata六本木1F　☎03-3401-3521
㊔月〜木11:00〜23:00LO、金土11:00〜25:30LO、日祝11:00〜22:30LO　無休

世界バリスタチャンピオンシップ入賞経験を持つ横山千尋氏によるバール。バンコ（立ち飲みカウンター）が設えられており、食前酒や食後酒楽しむのにいい。

上は渡り蟹の旨みがソースに凝縮された「グランキオ」1260円は、モチモチのリングイネで。中央は、熱々鉄板仕立ての「ペンネアラビアータ」900円。濃厚なチーズの風味で酒が進む。

写真／土居麻紀子［ピザ］、四宮義博［パスタ］　文／原 克、吉田 桂［ピザ］、山﨑真由子［パスタ］

Publisher
今井今朝春
Kesaharu Imai
Editor-in-Chief
前田賢紀
Takanori Maeda
Deputy-Editor
上岡　篤
Atsushi Kamioka
関谷和久
Kazuhisa Sekiya
桜井靖人
Yasuhito Sakurai
Managing-Editor
松崎薫子
Kaoruko Matsuzaki
杉本恵理子
Eriko Sugimoto
Senior-Editor
本田賢一朗
Kenichiro Honda
Editor
小野正章
Masaaki Ono
小川太市
Taichi Ogawa
岩井良祐
Ryosuke Iwai
和田史子
Fumiko Wada
小久保直樹
Naoki Kokubo
Directing Editor
土居輝彦
Teruhiko Doi
Advertorial Editor
中山 基
Motoi Nakayama
Art Director
若山トシオ
Toshio Wakayama
Designer
フェイヴァリット・グラフィックス
favorite graphics
Staff Photographer
熊谷義久
Yoshihisa Kumagai
油科康司
Yasuji Yushina
鶴田智昭
Tomoaki Tsuruda
青木健格
Takenori Aoki
宮坂政邦
Masakuni Miyasaka
Advertising Director
坪井一雄
Kazuo Tsuboi
Production Director
小川俊介
Shunsuke Ogawa
Circulation Manager
笹川裕史
Hiroshi Sasagawa
Print
Dai Nippon Printing Co., Ltd.

DTP
Base, Nagi

Correspondents,Washington,D.C.Bureau
(Pictorial Press International)
Norman T.Hatch
Mikako Burks

ワールドフォトプレス ホームページ
http://www.monomagazine.com
モノ・マガジン・ウェブ（mo.WEB）
http://www.monomagazine.com/moweb/
モノ・マガジン・ブログ
http://blog.goo.ne.jp/monomagazine/

NEXT

次号予告

特集 素材とスタイル、ブランドを複合チェックする！

夏メガネカタログ

ドレスコード対応。大人の背中を占拠する
デイパックのハイエンド主義

眠りの質を徹底追求するモノ選び
快眠モノと熟睡ツール

ご当地傘からスタイル靴まで
雨の日も心が晴れるレイングッズ

■うーん、うなるモノ■新製品情報■モノ進化論■mono編集部のモノ差し、他

モノ・マガジン6-2特集号 No.738
5月16日(土)発売 定価637円（税込）

●編集の都合上、内容が一部変更される場合もありますのでご了承ください。

●乱丁・落丁は送料小社負担にてお取り替えいたします。
●本文中の価格は消費税込みの総額表示です。
実勢価格は編集部調べの価格です。

●モノ雑誌のパイオニア 毎月2回（2日・16日）発売
mono
発行人●今井今朝春
編集人●前田賢紀
発行所●株式会社ワールドフォトプレス
〒164-8551 東京都中野区中野3-39-2
TEL:03（5385）5666［編集部］
03（5385）1350［広告営業部］
03（5385）5701［販売部］
FAX:03（5385）5617［編集部］
03（5385）1348［広告営業部］
03（5385）5703［販売部］
印刷所●大日本印刷株式会社